

## SECONDI

Burger di manzo azienda agricola Sinicco, uovo all'occhio Fattoria Sant'Eliseo, guanciale croccante, ketchup di pomodoro fatto in casa e sticks di formaggio Tenero di Campolessi

20 (1,3,6,7,12,\*)

Filetto di maiale pancettato cotto al barbecue, soffice di patate all'olio EVO Borgo Cloz e fagiolini al sesamo

20 (11,\*)

Coscia di coniglio arrosto, la sua pancia in 'porchetta', lombo panato alla farina macinata a pietra grossa 'Valvo Emanuele', salsa ajvar fatta in casa e caponata del Borgo Cloz

20 (1,9,12,\*)

## COPERTO

3

*Il coperto comprende un assaggio dell'olio Extra Vergine di oliva Borgo Cloz, di nostra produzione.*

*Ogni eventuale supplemento d'olio avrà il costo di 0.50 euro*

### ELENCO ALLERGENI

- 1 cereali contenenti glutine
- 2 crostacei e prodotti derivati
- 3 uova e derivati
- 4 pesce e derivati
- 5 arachidi e derivati
- 6 soia e derivati
- 7 latte e derivati
- 8 frutta a guscio e derivati
- 9 sedano e derivati
- 10 senape e derivati
- 11 semi di sesamo e derivati
- 12 anidride solforosa e solfiti
- 13 lupini e derivati
- 14 molluschi e derivati

\* Tutte le materie prime che utilizziamo nella nostra cucina sono rigorosamente fresche. Al fine di mantenere integre le proprietà e la freschezza degli alimenti utilizzati, alcuni prodotti di origine animale e la pasta fresca fatta in casa possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura con successiva conservazione a congelamento.



**Borgo Cloz**

**Con il termine “Agriturismo” si identifica una tipologia di cucina basata sull'utilizzo di materie prime prodotte dalla propria azienda agricola e da aziende agricole regionali.**

**Per noi di Borgo Cloz, essere “Agriturismo” significa qualcosa in più: ricercare sempre prodotti freschi, territoriali e stagionali; esaltare al meglio le loro caratteristiche tramite tecniche rispettose ed innovative; curare la loro preparazione e presentazione in tavola ed offrirvi un servizio il più attento possibile.**

**Vi auguriamo una piacevole esperienza.**

**Federico e Lorenzo**

## MENÙ ALLA CARTA

### DEGUSTAZIONE BORGIO CLOZ

Battuta di manzo a coltello, condita all'olio EVO  
Borgio Cloz, salsa capperi - nocciole friulane e  
insalata gentile

(8,12,\*)

Carota arrosto, soffice di carote al Sauvignon  
Ronco dei Frassini e cardamomo ed il suo fondo  
all'alga kombu

(4,7,12,\*)

Ravioli al pizzico con pasta fresca d'ortica ripieni  
con ricotta di Campolessi, salsa alle nostre olive,  
pomodorini confit e nocciole tostate friulane

(1,3,5,7,\*)

Filetto di maiale pancettato cotto al barbecue, soffice di  
patate all'olio EVO Borgio Cloz e fagiolini al sesamo

(11,\*)

Dessert del giorno

58 acqua inclusa

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È DA INTENDERSI PER TUTTO IL TAVOLO

### DEGUSTAZIONE 4 CALICI ABBINATI RONCO DEI FRASSINI

10

### ANTIPASTI

Battuta di manzo a coltello, condita all'olio EVO  
Borgio Cloz, salsa capperi - nocciole friulane e  
insalata gentile

16 (8,12,\*)

Carota arrosto, soffice di carote al Sauvignon  
Ronco dei Frassini e cardamomo ed il suo fondo  
all'alga kombu

14 (4,7,12,\*)

La 'Trotta del Cornappo' affumicata, salsa aioli allo  
Zafferano di Coia, more del gelso agro, misticanza  
asiatica e finocchi in salamoia

18 (4,12,\*)

Prosciutto crudo di San Daniele 'Coradazzi'

14 (-)

### PRIMI

Ravioli al pizzico con pasta fresca d'ortica ripieni con  
ricotta di Campolessi, salsa alle nostre olive,  
pomodorini confit e nocciole tostate friulane

17 (1,3,5,7,\*)

Spaghetto quadrato mantecato alla crema di  
melanzane, salsiccia cotta alla brace, pomodoro  
macerato e robiola affumicata 'Zore'

17 (1,3,7,\*)

Chicche di patata e barbabietola, ragù di maialino  
dell'azienda agricola 'In Cortile', aglio orsino e yogurt  
'Fattoria Gortani'

17 (1,3,7,9,\*)

Zuppa di verdure di stagione profumata al basilico

12 (8,9,\*)

## Per concludere...

Brownie al cioccolato fondente, gelato Fior di Panna della Fattoria Gortani e marmellata delle nostre ciliegie

10

(1,3,7,\*)

Cheesecake leggera alla ricotta di capra 'Zore', more dell'Azienda Agricola Uccellins e Asperum midolini  
invecchiato 5 anni

9

(1,7,12,\*)

Semifreddo alla mozzarella della Fattoria Gortani, composta di Fragole dell'Azienda Agricola Uccellins  
e nocciole friulane pralinate

9

(3,7,8,\*)

Selezione di formaggi, accompagnati da miele artigianale e composte di nostra produzione

4 assaggi                      8

7 assaggi                      12

Piccola pasticceria secca                      4.5

### **ELENCO ALLERGENI**

1 cereali contenenti glutine

2 crostacei e prodotti derivati

3 uova e derivati

4 pesce e derivati

5 arachidi e derivati

6 soia e derivati

7 latte e derivati

8 frutta a guscio e derivati

9 sedano e derivati

10 senape e derivati

11 semi di sesamo e derivati

12 anidride solforosa e solfiti

13 lupini e derivati

14 molluschi e derivati

\* Tutte le materie prime che utilizziamo nella nostra cucina sono rigorosamente fresche. Al fine di mantenere integre le proprietà e la freschezza degli alimenti utilizzati, alcuni prodotti di origine animale e la pasta fresca fatta in casa possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura con successiva conservazione a congelamento.